

**PERENCANAAN DAN PERANCANGAN AKADEMI KULINER
DENGAN PENDEKATAN *URBAN FARMING* DI
PALEMBANG**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Arsitektur**



**DESHINTA AURELIA
03061282025049**

**PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2024**

ABSTRAK

PERENCANAAN DAN PERANCANGAN AKADEMI KULINER DENGAN PENDEKATAN FARMING DI PALEMBANG

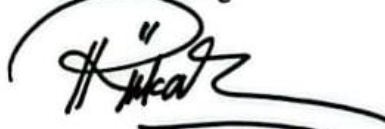
Karya tulis ilmiah berupa Laporan Tugas Akhir, 24 Maret 2025
Deshinta Aurelia; Dibimbing oleh Rizka Drastiani, S.T., M.Sc.
Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Sriwijaya
XVI + 94 halaman, 17 tabel

RINGKASAN

Makanan dan minuman adalah kebutuhan dasar manusia yang harus dipenuhi setiap hari, yang mendorong berkembangnya berbagai profesi di bidang kuliner, salah satunya adalah chef. Saat ini, publikasi mengenai kuliner sangat mudah ditemui di berbagai media, baik elektronik maupun cetak, seperti majalah, buku, dan acara televisi memasak seperti MasterChef. Fenomena ini berpengaruh besar terhadap minat masyarakat terhadap profesi kuliner, khususnya chef. Profesi ini, yang berasal dari istilah Prancis chef de cuisine, mengacu pada seorang yang memimpin dan bertanggung jawab atas dapur, dengan keahlian dan pengetahuan yang diperlukan untuk mengelola tim dalam proses memasak. Di Provinsi Sumatera Selatan, banyak sekolah kejuruan yang menyediakan jurusan tata boga, namun pendidikan lebih tinggi hanya tersedia di Polteknik Pariwisata Palembang dengan program DIII yang semakin diminati, tercermin dari peningkatan jumlah mahasiswa bidang kuliner sebesar 20%. Selain itu, tanaman memainkan peran penting dalam menyediakan bahan baku makanan, yang kini juga dibudidayakan melalui konsep urban farming di perkotaan. Urban farming memanfaatkan lahan terbatas, seperti pekarangan rumah dan atap gedung, untuk menanam sayuran, buah, dan rempah-rempah, yang juga dapat mengurangi jejak karbon dan memperkuat ketahanan pangan lokal. Dalam konteks ini, rencana pembangunan Akademi Kuliner di Palembang dengan mengintegrasikan urban farming bertujuan menciptakan pusat pembelajaran kuliner yang inovatif dan ramah lingkungan, dengan memanfaatkan hasil pertanian perkotaan sebagai bahan baku dalam kegiatan memasak. Akademi ini diharapkan dapat menghadirkan ruang belajar yang lebih hijau serta mendukung pengembangan sektor kuliner yang berkelanjutan di kota Palembang.

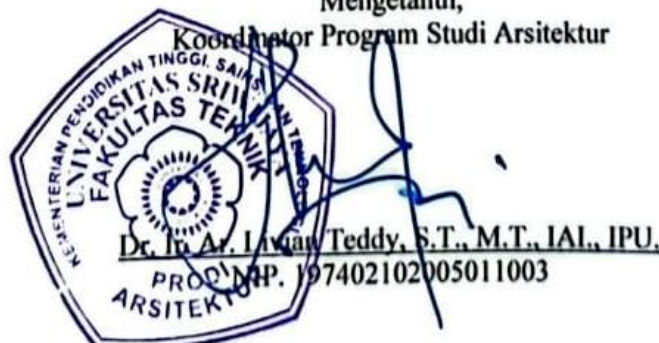
Kata Kunci: kuliner, chef, urban farming, akademi kuliner

Menyetujui,
Pembimbing



Rizka Drastiani, S.T., M.Sc.
NIP. 198705192023212041

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Arsitektur



Dr. Ir. Ar. Iwan Teddy, S.T., M.T., IAL., IPU.
NIP. 197402102005011003

ABSTRACT

PLANNING AND DESIGN OF A CULINARY ACADEMY WITH AN URBAN FARMING APPROACH IN PALEMBANG

Scientific paper in the form of a Final Project Reports, March 24, 2025
Deshinta Aurelia; Supervised by Rizka Drastiani, S.T., M.Sc.
Architecture, Faculty of Engineering, Sriwijaya University
XVI + 94 pages, 17 tables

SUMMARY

Food and beverages are basic human needs that must be fulfilled every day, which drives the growth of various professions in the culinary field, one of which is the chef. Today, culinary publications are easily found in various media, both electronic and print, such as magazines, books, and cooking television programs like MasterChef. This phenomenon has greatly influenced public interest in culinary professions, especially the role of the chef. This profession, derived from the French term chef de cuisine, refers to someone who leads and is responsible for the kitchen, requiring the skills and knowledge needed to manage a team in food preparation. In South Sumatra, many vocational schools offer culinary arts programs; however, higher education in this field is only available at the Politeknik Pariwisata Palembang, with a DIII program that has become increasingly popular, as reflected by a 20% increase in culinary students. Additionally, plants play an important role in providing ingredients for food, which are now cultivated through the concept of urban farming in urban areas. Urban farming utilizes limited land such as home yards and building rooftops, to grow vegetables, fruits, and herbs, which can reduce the carbon footprint and strengthen local food security. In this context, the planned development of a Culinary Academy in Palembang, integrating urban farming, aims to create an innovative and environmentally friendly culinary learning center, utilizing urban farming produce as ingredients for cooking activities. This academy is expected to provide a greener learning space and support the development of a sustainable culinary sector in Palembang.

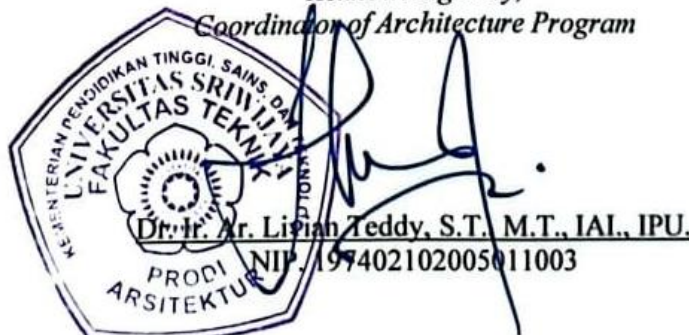
Keywords: *culinary, chef, urban farming, culinary academy*

Approve by,
Supervisor



Rizka Drastiani, S.T., M.Sc.
NIP. 198705192023212041

Acknowledged by,
Coordinator of Architecture Program



Dr. Ir. Ar. Lisian Teddy, S.T., M.T., IAL., IPU.
NIP. 197402102005011003

HALAMAN PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Deshinta Aurelia

NIM : 03061282025049

Judul : Perencanaan Dan Perancangan Akademi Kuliner Dengan Pendekatan Urban Farming Di Palembang

Menyatakan bahwa Laporan Tugas Akhir saya merupakan hasil karya sendiri didampingi pembimbing dan bukan hasil penjiplakan/plagiat. Apabila ditemukan unsur penjiplakan/plagiat dalam Laporan tugas akhir ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya sesuai aturan yang berlaku.

Demikian, pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tanpa ada paksaan dari siapapun.



Palembang, 24 Maret 2025



[DESHINTA AURELIA]

HALAMAN PENGESAHAN

PERENCANAAN DAN PERANCANGAN AKADEMI KULINER DENGAN PENDEKATAN *URBAN FARMING* DI PALEMBANG

LAPORAN TUGAS AKHIR

Diajukan untuk Melengkapi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana
Arsitektur

Deshinta Aurelia
NIM : 03061282025049

Palembang, 24 Maret 2025
Pembimbing



Rizka Drastiani, S.T., M.Sc.
NIP. 198705192023212041

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Arsitektur



Dr. Ir. Ar. Irfan Teddy, S.T., M.T., IAI., IPU.
NIP. 197402102005011003

HALAMAN PERSETUJUAN

Karya tulis ilmiah berupa Laporan Tugas Akhir ini dengan judul “Perencanaan Dan Perancangan Akademi Kuliner Dengan Pendekatan Urban Farming Di Palembang” telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Sriwijaya pada tanggal 24 Maret 2025

Palembang, 24 Maret 2025

Pembimbing Karya tulis ilmiah berupa Laporan Tugas Akhir:

1. Rizka Drastiani, S.T., M.Sc.

()

NIP. 198705192023212041

Penguji Karya tulis ilmiah berupa Laporan Tugas Akhir:

2. Dr. Ir. Ar. Wienty Triyuly, S.T., M.T., IAI

()

NIP. 197705282001122002

3. Ar. M. Fajri Romdhoni, S.T., M.T., M.A. Ph.D.

()

NIP. 198107022005011003

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Arsitektur



Dr. Ir. Ar. Livian Teddy, S.T., M.T., IAI, IPU

NIP. 197403102005011003

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir dengan judul *Perencanaan dan Perancangan Akademi Kuliner dengan Pendekatan Urban Farming di Palembang*.

Dalam penyusunan laporan ini, penulis mendapatkan banyak bimbingan, arahan, serta dukungan dari berbagai pihak yang telah membantu. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Kepada orang tua dan adik-adik tercinta, yang selalu memberikan dukungan baik moral maupun materiil.
2. Kepada Bapak Livian Teddy, ST, MT selaku Koordinator Program Studi Arsitektur Universitas Sriwijaya.
3. Kepada Ibu Rizka Drastiani, ST, M.Sc., selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan dan masukan yang sangat berharga sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini.
4. Kepada Ibu Dr. Ir. Wienty Triyuly, S.T., M.T. dan Bapak Muhammad Fajri Romdhoni, ST, MT, MA, Ph.D. IAI, selaku dosen penguji yang telah memberikan evaluasi dan saran yang konstruktif.
5. Kepada Bapak Ar. Dessa Andriyali, S.T. selaku koordinator Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan dan dukungan.
6. Kepada sahabat penulis Dhiya Qatrunnada, Nabilla Azzahra telah memberikan dukungan secara emosional, tidak hanya berupa semangat, tetapi juga motivasi dan dorongan untuk terus maju. Terima kasih atas waktu, perhatian, dan energi positif yang telah diberikan.
7. Kepada teman-teman seperjuangan di Arsitektur UNSRI Angkatan 2020 yang selalu memberikan semangat dan dukungan.

Penulis menyadari bahwa laporan Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis memohon maaf atas segala kekurangan dan kesalahan yang ada dalam penulisan laporan ini. Semoga laporan ini dapat menjadi media untuk menambah pengetahuan serta bermanfaat bagi pihak-pihak yang membutuhkannya.

Palembang, 24 Maret 2025



Deshinta Aurelia

DAFTAR ISI

ABSTRAK	II
ABSTRACT	III
HALAMAN PERNYATAAN INTEGRITAS	IV
HALAMAN PENGESAHAN	V
KATA PENGANTAR	VII
DAFTAR ISI	VIII
DAFTAR GAMBAR	X
DAFTAR TABEL	XII
BAB 1 PENDAHULUAN	13
1.1 Latar Belakang	13
1.2 Masalah Perancangan	14
1.3 Tujuan dan Sasaran	14
1.4 Ruang Lingkup	15
1.5 Sistematika Pembahasan	15
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	17
2.1 Pemahaman Proyek	17
2.1.1 Definisi Akademi Kuliner	17
2.1.2 Tinjauan Umum Perguruan Tinggi	17
2.1.3 Tinjauan Umum Akademi Kuliner	18
2.1.4 Kesimpulan Pemahaman Proyek	20
2.2 Tinjauan Fungsional	25
2.2.1 Kelompok Fungsi dan Pengguna	25
2.2.2 Studi Preseden Obyek Sejenis	26
2.3 Tinjauan Konsep Program	28
2.3.1 Studi Preseden Konsep Program Sejenis	29
2.3.2 Kesimpulan Preseden Konsep Program Sejenis	35
2.4 Tinjauan Lokasi	35
2.4.1 Kriteria pemilihan lokasi	35
2.4.2 Alternatif lokasi	36
2.4.3 Lokasi Terpilih	38
BAB 3 METODE PERANCANGAN	39
3.1 Pencarian Masalah Perancangan	39
3.2 Pengumpulan Data	39
3.3 Perumusan Masalah	39
3.4 Pendekatan Perancangan	40
3.5 Analisis	40
3.5.1 Fungsional dan Spasial	41
3.5.2 Konteksual	41
3.5.3 Selubung	41
3.6 Sintesis dan Perumusan Konsep	41

3.7 Skematik Perancangan	42
BAB 4 ANALISIS PERANCANGAN.....	43
4.1 Analisis Fungsional dan Spasial	43
4.1.1 Analisis Kegiatan	43
4.1.2 Analisis Pelaku.....	44
4.1.3 Analisis Kebutuhan Ruang.....	47
4.1.4 Analisa Luasan	49
4.1.5 Analisis Hubungan Antar Ruang	60
4.1.6 Sintesis Spasial.....	64
4.2 Analisis Kontekstual	64
4.2.1 Konteks Lingkungan Sekitar.....	66
4.2.2 Fitur Fisik Alam	67
4.2.3 Sirkulasi	68
4.2.4 Infrastruktur.....	69
4.2.5 Manusia dan Budaya	70
4.2.6 Iklim	72
4.2.7 Sensory	74
4.2.8 Sintesis Kontekstual	76
4.3 Analisis Selubung Bangunan	77
4.3.1 Studi Massa	77
4.3.2 Analisis Sistem Struktur.....	78
4.3.3 Analisis Sistem Utilitas	81
4.3.4 Analisis Fasad	84
BAB 5 KONSEP PERANCANGAN	85
5.1 Konsep	85
5.1.1 Konsep Tapak.....	85
5.1.2 Konsep Arsitektur	86
5.1.3 Konsep Struktur	87
5.1.4 Konsep Utilitas.....	88
BAB 6 HASIL PERANCANGAN	91
6.1 Rancangan Tapak dan Bangunan	91
6.2 Kesimpulan dan Solusi Desain.....	101
DAFTAR PUSTAKA	102

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Akademi Tata Boga Bandung.....	26
Gambar 2 Sketsa Tapak	27
Gambar 3 Culinary Kitchen Lab dan Pastry Kitchen Lab	27
Gambar 4 Lokasi Urban Farming Office.....	29
Gambar 5 Tampak depan bangunan.....	30
Gambar 6 Interior Bangunan.....	31
Gambar 7 Tampak dalam pada kebun vertikal	31
Gambar 8 Lokasi Becton Dickinson Campus Center	32
Gambar 9 Tampak Atas Becton Dickinson Campus Center.....	32
Gambar 10 Site Plan Becton Dickinson Campus Center.....	33
Gambar 11 Area teras makan eksterior	33
Gambar 12 Interior dengan material batu alam	34
Gambar 13 Eksterior dengan material kayu	34
Gambar 14 Skematik metode perancangan dalam arsitektur	42
Gambar 15 Matriks hubungan ruang makro	60
Gambar 16 Matriks hubungan mikro fungsi utama	60
Gambar 17 Matriks hubungan mikro fungsi pengelola	61
Gambar 18 Matriks hubungan mikro fungsi penunjang dan komersil.....	61
Gambar 19 Bubble diagram makro	62
Gambar 20 Bubble diagram fungsi utama	62
Gambar 21 Bubble diagram fungsi pengelola	63
Gambar 22 Bubble diagram fungsi penunjang & komersil	63
Gambar 23 Sintesis spasial.....	64
Gambar 24 Lokasi Tapak.....	65
Gambar 25 Bangunan Sekitar Tapak.....	66
Gambar 26 Kontur pada tapak	67
Gambar 27 Sirkulasi pada tapak.....	69
Gambar 28 Respon infrastruktur	70
Gambar 29 Lalu lintas saat jam pulang kerja	71
Gambar 30 Respon manusia dan budaya.....	72
Gambar 31 Iklim pada tapak	73
Gambar 32 Respon iklim	74
Gambar 33 Analisis sensory.....	75
Gambar 34 Respon sensory.....	76
Gambar 35 Sintesis Kontekstual	77
Gambar 36 Gubahan Massa	77
Gambar 37 Skema Sistem Elektrikal.....	81
Gambar 38 Skema Air Bersih	82
Gambar 39 Skema Air Bekas	82
Gambar 40 Skema Air Kotor	82
Gambar 41 Skema Air Kotor	82
Gambar 42 Skema Pembuangan Sampah.....	83
Gambar 43 Material pada bangunan.....	84
Gambar 44 Konsep tapak	85
Gambar 45 Konsep arsitektur.....	87
Gambar 46 Konsep struktur pada bangunan.....	87

Gambar 47 Konsep utilitas air bersih dan drainase	88
Gambar 48 Konsep utilitas aliran listrik.....	89
Gambar 49 Konsep utilitas proteksi kebakaran	90
Gambar 50 Blockplan	91
Gambar 51 Siteplan.....	91
Gambar 52 Tampak kawasan	92
Gambar 53 Tampak bangunan	92
Gambar 54 Tampak bangunan	93
Gambar 55 Perspektif Eksterior	93
Gambar 56 Perspektif Drop Off	93
Gambar 57 Perspektif kelas	94
Gambar 58 Perspektif lab masak.....	94
Gambar 59 Denah Lantai 1	95
Gambar 60 Denah Lantai 2	95
Gambar 61 Denah Lantai 3	96
Gambar 62 Potongan akademi kuliner	96
Gambar 63 Detail arsitektur	97
Gambar 64 Isometri air hujan.....	97
Gambar 65 Isometri air bersih.....	98
Gambar 66 Isometri Elektrikal	98
Gambar 67 Isometri proteksi kebakaran.....	99
Gambar 68 Isometri penghawaan.....	99
Gambar 69 Isometri penangkal petir	100

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Mata Kuliah DIII <i>Culinary Arts</i>	21
Tabel 2 Mata Kuliah DI <i>Culinary Arts</i>	22
Tabel 3 Mata Kuliah DIII <i>Bakery & Pastry Arts</i>	22
Tabel 4 Mata Kuliah DIII <i>Bakery & Pastry Arts</i>	24
Tabel 5 Tanaman pada konsep <i>urban farming</i>	29
Tabel 6 Kesimpulan Preseden Konsep Program Sejenis	35
Tabel 7 Alternatif lokasi tapak	36
Tabel 8 Penilaian pemilihan tapak	37
Tabel 9 Fungsi dan kegiatan di bangunan	43
Tabel 10 Analisa Jumlah Pengelola	44
Tabel 11 Analisis Jumlah Mahasiswa	45
Tabel 12 Analisis Kebutuhan Ruang	47
Tabel 13 Karakteristik tiap ruang praktek	51
Tabel 14 Peralatan masak pada ruang praktek	52
Tabel 15 Analisis Luasan Ruang.....	55
Tabel 16 Luasan Parkir	59
Tabel 17 Analisa Struktur Bawah	78

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok manusia yang tiap hari perlu dipenuhi. Saat ini publikasi mengenai kuliner sangat mudah ditemui di berbagai media baik media elektronik maupun media cetak, seperti majalah maupun buku yang membahas mengenai kuliner dan program televisi yang menayangkan acara memasak seperti *MasterChef*. Ternyata, hal ini memengaruhi minat masyarakat terhadap profesi yang berkaitan dengan kuliner yakni seorang *chef* (Lubis, 2018). Istilah "chef" berasal dari bahasa Prancis *chef de cuisine*, yang secara harfiah berarti pemimpin dapur. Seorang chef bertugas memimpin dan bertanggung jawab atas seluruh aktivitas di dapur. Untuk menjalankan peran ini, seorang chef harus memiliki pengalaman, wawasan, serta keterampilan dalam mengolah makanan, agar mampu membimbing para juru masak dan staf dapur lainnya secara efektif. Julukan chef biasanya ditemukan di divisi Hot Kitchen pada hotel atau restaurant. Sedangkan pada divisi bakery dan pastry, pangkat tertinggi adalah Pastry Chef (Widyastuti et al., 2019). Di Provinsi Sumatera Selatan, terdapat sejumlah Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) yang menawarkan jurusan tata boga sebagai bagian dari pendidikan kejuruan di bidang kuliner. Berdasarkan data dari Dinas Pendidikan Provinsi Sumatera Selatan, tercatat sebanyak 13 SMK yang menyelenggarakan program tersebut. Namun, untuk jenjang pendidikan tinggi, ketersediaan program studi yang berkaitan dengan profesi chef masih sangat terbatas, yakni hanya terdapat di Politeknik Pariwisata Palembang. Institusi ini berada di bawah naungan Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif serta menawarkan program Diploma III di bidang kuliner. Menurut data Pangkalan Data Pendidikan Tinggi (PDDikti), jumlah mahasiswa yang menempuh pendidikan di bidang kuliner di Politeknik mengalami peningkatan sebesar 20% pada tahun ajaran terbaru.

Tanaman memiliki peran yang sangat penting dalam menyediakan bahan baku untuk makanan yang dikonsumsi oleh manusia. Saat ini, sudah banyak dijumpai pembudidayaan tanaman melalui pemanfaatan lahan yang terbatas pada

daerah perkotaan atau disebut dengan *urban farming*. Dengan memanfaatkan lahan-lahan kecil yang tersedia di tengah kota, seperti pekarangan rumah, atap gedung, atau bahkan lahan-lahan terbengkalai, *urban farming* menjadi solusi untuk menghasilkan tanaman sayuran, buah-buahan, dan rempah-rempah secara mandiri. Selain itu, *urban farming* juga membantu mengurangi jarak tempuh antara tempat produksi dan konsumsi, sehingga dapat mengurangi dampak lingkungan akibat transportasi serta memperkuat ketahanan pangan lokal di tengah kota.

Akademi Kuliner ini rencananya akan dibangun menjadi pusat pembelajaran pada bidang kuliner yang terintegrasi dengan lingkungan sekitar dengan menggunakan konsep *urban farming*. Konsep *urban farming* dapat diimplementasikan melalui pembudidayaan tanaman pada bangunan yang berfungsi sebagai pertanian dalam ruangan. Di Kota Palembang, ruang terbuka hijau dan pada bangunan masih tergolong sedikit, sehingga menciptakan konsep *urban farming* pada Akademi Kuliner menjadi solusi untuk menghadirkan lingkungan perkotaan yang lebih hijau sekaligus memanfaatkan hasil panen sebagai bahan baku dalam kegiatan pembelajaran memasak. Dengan perencanaan dan perancangan Akademi Kuliner di Palembang, diharapkan dapat menciptakan lingkungan belajar yang inovatif dan berkelanjutan, serta menghadirkan ruang hijau di Kota Palembang.

1.2 Masalah Perancangan

Dari latar belakang perancangan Akademi Kuliner di Palembang yang telah dijelaskan di dapatkan masalah perancangan yaitu:

Bagaimana perencanaan dan perancangan Akademi Kuliner yang menerapkan pendekatan *urban farming*?

1.3 Tujuan dan Sasaran

Tujuan dari perencanaan dan perancangan Akademi Kuliner adalah:

- Merencanakan Akademi Kuliner dengan mengadopsi konsep *urban farming* sebagai pendekatan utama.

- Merancang Akademi Kuliner dengan penataan ruang yang terpadu dan saling terhubung secara fungsional.

1.4 Ruang Lingkup

Ruang lingkup merupakan batasan-batasan pada perancangan. Akademi Kuliner di Palembang memiliki ruang lingkup sesuai dengan standarisasi bangunan pendidikan tinggi, baik dalam kebutuhan ruang serta fasilitas yang dibutuhkan di Akademi Kuliner. Selain mencari standarisasi, perancangan Akademi Kuliner ini juga mempertimbangkan pengelolaan ruang berdasarkan pendekatan *urban farming*.

1.5 Sistematika Pembahasan

Bab 1 Pendahuluan

Bab ini berisi latar belakang dari perancangan akademi, masalah perancangan, tujuan dan sasaran, ruang lingkup, dan sistematika pembahasan dalam Akademi Kuliner Palembang.

Bab 2 Tinjauan Pustaka

Menjelaskan pemahaman proyek, yaitu tinjauan proyek, dan tinjauan objek sejenis, serta tinjauan konsep program.

Bab 3 Metode Perancangan

Bab ini meliputi pemikiran dasar dalam perancangan, pengumpulan informasi, proses pengolahan dan analisis data, penyusunan sintesis, serta perumusan konsep dan program perancangan.

Bab 4 Analisis Perancangan

Bab ini memberikan penjelasan mengenai perumusan masalah perancangan, pengumpulan data terkait yang dianalisis melalui analisis fungsional dan spasial, analisis kontekstual dan tapak, serta analisis geometri dan selubung bangunan.

Bab 5 Konsep Perancangan

Bab ini mencakup sintesis tapak dan konsep yang diterapkan dalam perancangan. Bagian ini berisi sintesis perancangan tapak, sintesis perancangan arsitektur, sintesis perancangan struktur, dan sintesis perancangan utilitas. Sedangkan konsep perancangan berisi konsep perancangan tapak, konsep

perancangan arsitektur, konsep perancangan struktur, dan konsep perancangan utilitas.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiani, Y. M. (2015). *Sustainable Architecture: Arsitektur Berkelanjutan*. Erlangga.
- Bappeda Sumsel, B. P. dan P. D. (2013). *PEP RAD-GRK Provinsi Sumatera Selatan: Sektor Pengelolaan Limbah (Domestik)*.
- Dewa, C. B., & Safitri, L. A. (2021). Pemanfaatan Media Sosial Tiktok Sebagai Media Promosi Industri Kuliner Di Yogyakarta Pada Masa Pandemi Covid-19 (Studi Kasus Akun TikTok Javafoodie). *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 12(1), 65–71.
- Harahap, A. S., & Lubis, N. (2020). Pemanfaatan Pekarangan Rumah Dengan Metode Vertikultur Untuk Mendukung Ketahanan Pangan Di Desa Wonorejo Kecamatan Pematang Bandar Kabupaten Simalungun. *Jurnal Prodikmas Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 105–109.
- Lubis, A. (2018). Hubungan Tayangan MasterChef Indonesia terhadap Persepsi Profesi dan Minat Masyarakat menjadi Chef. *JURNAL SIMBOLIKA: Research and Learning in Communication Study*, 3(1), 45.
<https://doi.org/10.31289/simbollika.v3i1.1233>
- Md, M. M., & Arianty, N. (2019). Pemanfaatan Pekarangan dalam Usaha Budidaya Sayuran Secara Hidroponik. *Prosiding Seminar Nasional Kewirausahaan*, 1(1), Article 1. <https://doi.org/10.30596/snk.v1i1.3604>
- Nitisuari, N., & Wardono, P. (2014). *Museum sejarah kuliner tradisional Indonesia* [PhD Thesis, Bandung Institute of Technology].
<https://www.academia.edu/download/47202579/230-726-1-PB.pdf>

Taufani, B. (2017). Urban farming construction model on the vertical building envelope to support the green buildings development in Sleman, Indonesia. *Procedia Engineering*, 171, 258–264.

United Nations Environment Programme. (2021). *Food Waste Index Report 2021*.

What Is Urban Farming? (n.d.). Unity Environmental University. Retrieved November 17, 2023, from <https://unity.edu/careers/what-is-urban-farming/>

Widyastuti, M., Samosir, F. R. S., Windarto, A. P., & Hartama, D. (2019).

Implementasi Metode Promethee Dalam Pemilihan Kenaikan Jabatan Sous Chef Menjadi Chef.

Neufert, Ernst. (2002). *Data Arsitek Edisi 33 Jilid 2*. Erlangga. ISBN 979-411-552-5.

Daftar Pustaka dari Situs Internet (web site):

PDDikti - Pangkalan Data Pendidikan Tinggi. (n.d.): , retrieved September 21, 2023, from internet: <https://pddikti.kemdikbud.go.id/>.

What Is Urban Farming? (n.d.). Unity Environmental University. Retrieved November 17, 2023, from <https://unity.edu/careers/what-is-urban-farming/>